

果物の魅力を伝えたい

～日田産フルーツde至福スイーツ～

1. テーマ設定の動機

- ・コロナ禍で影響を受けた日田の産業を盛り上げたい
- ・商業と家庭で連携し三隈高校を盛り上げたい
- ・スイーツを作り、日田産フルーツの良さを伝えたい

SDGsとは 2015年国際サミットで採択

- ・持続可能でよりよい世界を目指すための目標

産業と技術革新の基礎
パートナーシップで目標を達成



2. 仮説、研究の目的

- ・日田産フルーツと他の産地のフルーツの違いを知る
- ・日田の産業と三隈高校の活動を盛り上げる

仮説:『日田産フルーツde至福のスイーツ企画』を通して
日田を盛り上げることができるのではないか

3. 調査・研究の方法

1) 文献調査

2) アンケート調査

3) 成分分析

4) 実践(実習・校内販売・校外販売)



1) 文献調査 日田の果物

- ・苺 …… あきひめ、紅ほっぺ、さがほのか
- ・スイカ …… 尺玉スイカ
- ・ぶどう …… 巨峰・シャインマスカット
- ・みかん …… ハウスミカン
- ・梨 …… 幸水、秋月、豊水など有名！
シーズンも長い ✨



● 日田梨の魅力

- ・ 百年以上の歴史がある
- ・ 糖度を徹底管理！
- ・ 多様な品種で長い期間楽しめる

オリジナルブランド冬の梨『豊梨』

JAおおいた日田梨部会 公式サイトより www.hitnashi.com

かく甘い、
匠が作った

おおいた日田梨部会
www.hitnashi.com



● 日本梨とは

- 中国や朝鮮半島、日本にも原生
- 江戸時代に栽培が普及
- 19世紀後半には150種以上の種類
- 大きく分類すると、赤なしと青なし

「幸水」



「二十一世紀」



●梨の栄養価



- ・ 血圧上昇を抑える**カリウム**
- ・ **水溶性食物繊維** : 急激な血糖値上昇を抑制
コレステロールの吸収を穏やかに
- ・ **不溶性食物繊維** : 便秘・大腸がんの予防

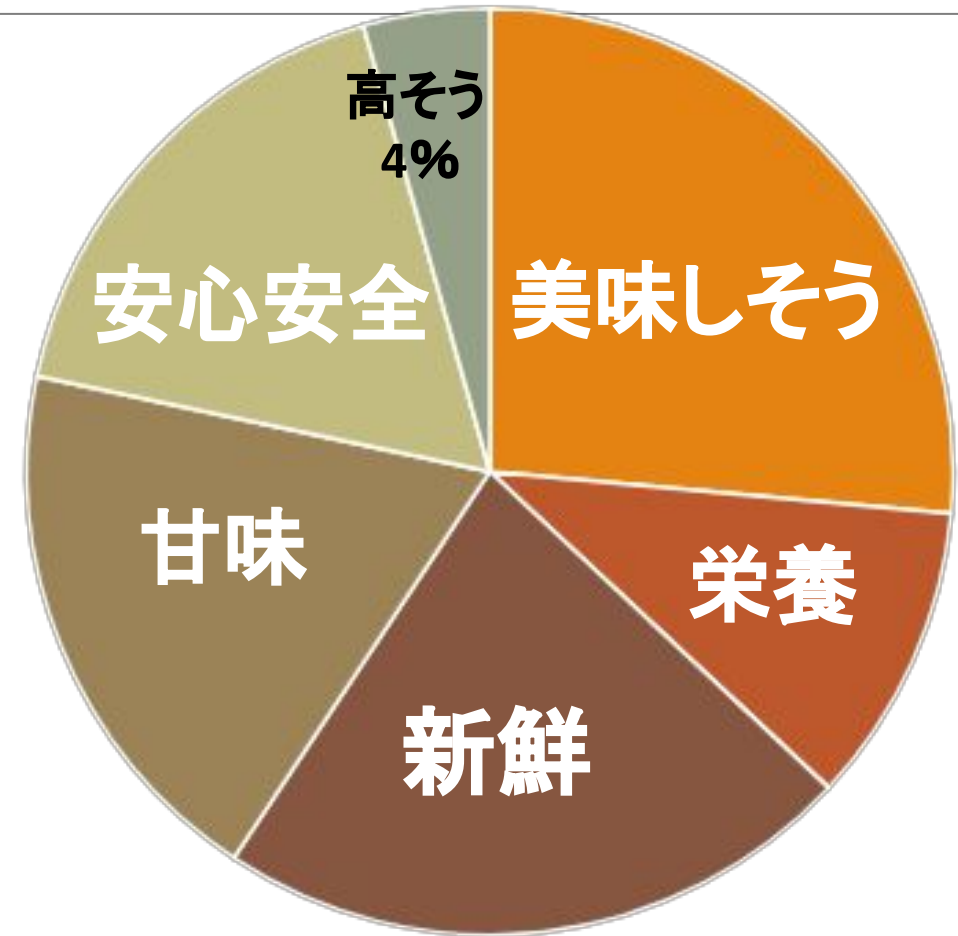
2) アンケート調査 好きなフルーツは？

- 1位 苺(34人)
- 2位 梨(22人)
- 3位 桃(21人)
- 4位 ぶどう(14人)
- 5位 りんご・みかん(12人)

日田で有名な果物が
ランクイン！！

2) アンケート調査 日田産のイメージ

美味しそう	27%
新鮮である	22%
甘味がある	19%
安心安全	17%
栄養がある	11%



日田の果物は好印象

3) 成分分析 日田梨と県内梨を比較

- ・水分量：違いなし
- ・甘味量：平均高い(有意差なし)
- ・ショ糖：日田梨が多い
- ・ミネラル量：日田梨が多い

甘くミネラル豊富な
日田梨でスイーツを
作ってみよう！

失敗の連続・・・(´;ω;`)

4) 実践

水分多く分離・・・ 水分が多くだれる・・・ 梨の味・・・?? パサつく・・・??



生の梨を入れてみてはどう??

日田梨Sweets

日田梨パフェ

- ・梨クリーム
- ・梨コンポート
- ・梨ジュレ+フレッシュな生梨
- ・梨パンナコッタ
- ・スポンジ
- ・フルーツゲラノーラ



日田梨パフェの課題

1. 梨の品種によって扱いが変わり、味が一定しない
2. 要冷蔵のため、保冷剤・包材のコストがかかる
3. 校外販売のための製造先確保が難しい

保管場所・容器の点から現実的ではない??

課題1: 菓子の味が安定しない

梨についてもっと知りたい → 日田市主催
「ひたアグリスクール」



試作の為の梨を無償提供いただく

課題2：販売場所・持ち帰り 新商品開発！

パウンドケーキ・ブラウニーレシピ開発 **低コストで開発できた**



課題3：校外販売のための製造先

御菓子司「日田とらや」とコラボレーション！



日田梨を使った新商品を製作

梨羊羹が完成！



5) 分析と考察

- 日田梨は味のバランス良い。甘味が多く美味しい。
- 梨は水分が多く、香りが少ない為、梨そのものの味・食感にこだわる事が大切になる

10月27日・28日 三隈祭で校内販売

完売!!

#三隈マーケット部#家庭クラブ



11月6日 さんフェア大分で校外販売

広瀬知事と日田市長に
試食して頂きました！

#三隈マーケット部#日田とらや
#日田スタイル穴井優氏



6) 今回の研究を通して

- ・家庭クラブ、三隈マーケット部、生活研究部と協働
- ・生産者の方の想いに触れ、**地元産業の魅力**に気づく
- ・様々な方の協力のもと実現できたことに**感謝**
- ・研究を通して、日田のPRができたのでは??

7) 今後の課題・感想

- ・品種ごとの特性を生かしたお菓子づくり
- ・もっと日田梨の魅力を引き出すスイーツ
- ・関わって下さる皆が良かったと思える仕組み
- ・長期的な企画として、次世代に受け継いでいける

参考文献

果実はどう創られたのか（ちくまプリマーブックス）

果物の大図鑑（マイナビ出版）

果物ナビ

<https://www.kudamononavi.com>

ご静聴ありがとうございました。

